



Kursdetails

- 3-Gänge-Menü mit alternativem Hauptgang
- Veranstaltungszeit: 4 Stunden
- Prosecco Empfang
- Salzgebäck, Brot und Olivenöl
- Je zwei Sorten Hauswein rot und weiß
- Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Cola zero
- Wasser & Kaffee

zubuchbare Optionen

- Italienische Aufschnitt Variationen
- Champagner-Empfang
- Käse-Variation aus Frankreich und Italien
- Aperitif-Cocktail-Kurs

Menü

Vorspeise

Teegeräucherte Entenbrust mit Mango-Limetten-Salat

Hauptgang

Prime Cut Rinderfilet mit Rotweinjus, Süßkartoffel-Salbei-Püree 1/2 Maiskolben und Spinatgemüse *oder*
Seeteufel mit Kräutern, Süßkartoffel-Salbei-Püree 1/2 Maiskolben und Spinatgemüse

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Ingwer Eis

1.390 € bis 10 Personen
jede weitere Person zzgl. 105 €
alle Preise zzgl. MwSt.